



近大式かんきつ栽培法

キーワード | かんきつ類植物、ウンシュウミカン、未利用資源の利活用、醤油粕、希少糖

【研究内容の概要】

未利用資源である醤油製造時の副生成物(醤油粕)をウンシュウミカンの樹に施用することで、果実の風味が向上し、かつ、トレハロースなどの希少糖が多くなった。



表 みかん果実の食味(甘味、酸味、コク、美味しさ)比較

処 置	甘 味	酸 味	コ ク	美味しさ
慣行	2.0±0.1	1.8±0.1	2.0±0.1	1.6±0.1
醤油粕	2.3±0.1	2.0±0.1	2.1±0.1	2.4±0.1

食味試験の結果、甘味、酸味、コク、美味しさが向上(上表)。慣行栽培のものと異なる果実内成分組成であった(右図)。

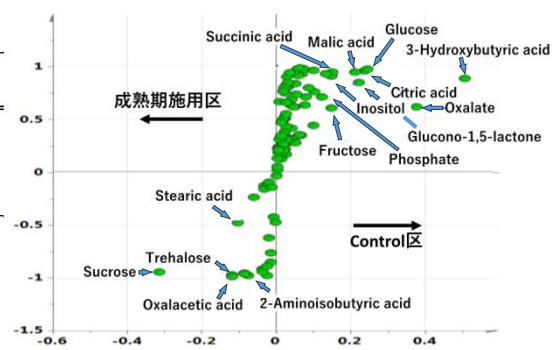


図 みかん果実内成分の変化

特徴/効果

- ・ 醤油粕をみかん樹に施用することで果実のコク、風味が向上するとともに、希少糖の摂取も可能
- ・ みかんの産地・和歌山県と醤油発祥の地・和歌山県湯浅町への地域貢献
- ・ 産業廃棄物として廃棄されていた醤油粕(醤油製造時の副産物)を肥料として有効活用

利用/用途

- ・ ウンシュウミカンなどの柑橘類果実のブランド化栽培法の確立と一般農家への普及
- ・ ブランド化栽培による独自の販売戦略の構築とみかん買取価格の上昇
- ・ 老木みかん樹に対して醤油粕を施用することで果実の風味をさらに向上させる方法

知的財産権等情報

特許出願

特開2024-163697

論文等

編

附属農場、生物理工学部

友廣教道、伊藤仁久、松川哲也

URL

研究詳細

<https://www.kindai.ac.jp/farm/>

<https://www.kindai.ac.jp/bost/>

連絡先：近畿大学 リエゾンセンター(KLC)

〒577-8502 大阪府東大阪市小若江3-4-1

TEL：06-4307-3099 FAX：06-6721-2356

E-mail：klc@kindai.ac.jp

URL：http://www.kindai.ac.jp/liaison/